

# Τέλεια χριστουγεννιάτικα γλυκά στο σπίτι

## Μελομακάρονα με μπύρα

### Υλικά

2 φλυτζάνια τσαγιού αραβοσιτέλαιο  
1/2 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη  
1/2 φλυτζάνι τσαγιού μπύρα  
1 κουταλάκι σόδα  
4 κουταλιές κονιάκ  
4 κουταλιές χυμό πορτοκάλι  
ξύσμα από ένα πορτοκάλι  
1 κουταλιά σούπας κανελογαρύφαλα τριμμένα  
1 κουταλάκι μπέικιν πάουντερ  
1 κιλό αλεύρι περίπου  
κανέλα  
γαρύφαλα ολόκληρα

### Σιρόπι

1 φλυτζάνι τσαγιού μέλι  
1 φλυτζάνι τσαγιού ζάχαρη  
1 φλυτζάνι τσαγιού νερό.

### Οδηγίες

Αρχικά φτιάχνεις το σιρόπι βάζοντας σε μια κατσαρόλα τα τρία υλικά του και βράζοντάς το για 10 λεπτά. Ξεκίνα από αυτό για να μπορέσει να κρυώσει στο μεταξύ. Χτύπα στο μίξερ το αραβοσιτέλαιο για αρκετή ώρα. Αυτό το κάνεις για



να μη μυρίζει μετά. Μετά βάζεις τη ζάχαρη και χτυπάς πάλι καλά. Ρίχνεις τη σόδα στο πορτοκάλι και προσθέτεις στο μπωλ του μίξερ όλα τα υγρά υλικά και μετά τα στερεά, αφού

ανακατεύεις το μπέικιν με το αλεύρι. Πλάθεις τα μελομακάρονα και ψήνεις στους 180 βαθμούς για 30 ή 40 λεπτά μέχρι να ροδίσουν. Στο ζεστό ταψί όπως θα το βγάλεις από το φούρνο θα ρίξεις το κρύο

σιρόπι, αμέσως θα γυρίσεις τα μελομακάρονα και από την ανάποδη θα τα πασπαλίσεις με κανέλα και αν θέλεις, θα τους καρφώσεις και ένα γαρίφαλο.

Το **GREEK STAGE** THEATRE σας προσκαλεί να υποδεχθούμε παρέα το 2018

**HAPPY NEW YEAR**  
**2018**  
31<sup>ST</sup> DECEMBER  
**EVE Party**

**FIRST PARTY OF THE YEAR**  
ΠΛΟΥΣΙΑ ΔΩΡΑ - ΔΙΑΓΩΝΙΣΜΟΙ - ALCOHOL BYO

Είσοδος με φαγητό: Ενήλικες \$35, Παιδιά \$15  
**I88 Birdwood Road**  
**Georges Hall**  
Κρατήσεις 0450 724 600

**DEC 31**  
7pm



## Νορβηγικά τσουρεκάκια (Skillingsboller)

### Υλικά

125 γρ βούτυρο  
600 ml γαλα  
50 γρ μαγιά  
125 γρ ζάχαρη  
1 κιλό αλεύρι  
1 κ.γ. κάρδαμο σκόνη ή κοπανισμένο

### Γέμιση

Βούτυρο λιωμένο  
Ζάχαρη  
Κανέλα

### Οδηγίες

Ζέτανε το γάλα και μέσα λιώσε το

βούτυρο. Πρόσεξε να μην βράσει, να έχει τη θερμοκρασία του δέρματος περίπου.

Λιώσε μέσα την μαγιά.

Ανακάτεψε σε μεγάλο μπολ τη ζάχαρη και το αλεύρι (μην βάλεις κατευθείαν όλο το αλεύρι, ίσως να μην χρειαστεί, να μην γίνει δηλ υπερβολικά σφιχτή) και προσθέτουμε το μίγμα του βουτύρου.

Ζύμωσε καλά και άστο σκεπασμένο σε ζεστό μέρος για περίπου 1 ώρα.

Άνοιξε φύλλο πάχους 1/2 cm και άπλωσε σ' όλη την επιφάνεια βούτυρο, μετά κανέλα και ζάχαρη.

Πιάσε την μια μεριά του φύλλου και το τύλιξε την σαν σαλιγκάρι μέχρι να φτάσει στην άλλη μεριά.

Μ' ένα μαχαίρι κόψε φέτες 2-3 cm.

Τα τοποθετείς σε ταψί με λαδόκολλα και πασπαλίζεις με λίγη ζάχαρη.

Ψήνεις στους 225°C για 12-15 λεπτά, να ροδίσουν λίγο από πάνω.